

Überbackener Camembert auf Kürbisgemüse – das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

*** rtl.de/cms/ueberbackener-camembert-auf-kuerbisgemuese-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4290794.html



Alles Käse – Zum Glück: die Vorspeise

Überbackener Camembert auf Kürbisgemüse von Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 2 bis 4 Portionen

- 600 g Butternutkürbis
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 4 Stiele Thymian
- Salz
- Chiliflocken
- 1 TL Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 2 kleine Camembert (à 125 g)
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Bund Rauke

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Den Kürbis schälen, längs halbieren oder vierteln, ggf. entkernen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Brötchen in Würfel schneiden.
4. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Kürbis darin bei mittlerer Hitze 7 Min. dünsten.
5. Thymianzweige dazugeben und mit Salz und Chiliflocken würzen. Zucker zugeben. Mit Essig ablöschen und kurz aufkochen.
6. Anschließend in zwei ofenfeste Formen füllen und etwas Wasser zugeben.
7. Camembert jeweils in vier Dreiecke schneiden. Camembert auf das Kürbisgemüse setzen, mit Brötchenwürfeln bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln.
8. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 – 15 Min. überbacken, bis der Camembert beginnt flüssig zu werden.
9. Mit grob geschnittener Rauke bestreut und sofort servieren.

Käse Tortiglioni mit Spinat und Hack– das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

rtl.de/cms/kaese-tortiglioni-mit-spinat-und-hack-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4290796.html



Alles Käse – Zum Glück: das Hauptgericht

Käse Tortiglioni mit Spinat und Hack von Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- 125 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 2 rohe, grobe Bratwürste (à 150 g)
- Öl
- ½ Zwiebel
- 125 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
- Muskat
- 200 g Nudeln (z. B. Tortiglioni)
- 100 g mittelalter Gouda

Zubereitung

1. Butter in einen Topf geben und zerlassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen.
2. Kalte Brühe und Milch unter Rühren zugeben und aufkochen. Bei milder Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei mehrfach umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen das Brät in kleinen Portionen aus der Pelle drücken und zu Klößchen formen. Die Klößchen in einer Pfanne ggf. mit etwas Öl rundherum 6–8 Min. braten, herausnehmen.
4. Zwiebel fein würfeln. Spinat gut ausdrücken. Zwiebeln und Spinat im Klößchenfett andünsten. Ggf. etwas Öl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Käse grob raspeln.
6. Geraspelten Käse in die Sauce geben, bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
7. Nudeln abgießen und zu dem Spinat in die Pfanne geben. Klößchen zugeben, Sauce darüber gießen und alles vorsichtig vermischen.
8. Auf Tellern anrichten. Nach Belieben etwas Olivenöl darüber träufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Mini-Cheesecake – das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

*** rtl.de/cms/mini-cheesecake-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4290807.html



Alles Käse – Zum Glück: das Dessert

Mini-Cheesecake von Andrea Schirmaier-Huber

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Kühlzeit

Zutaten für 8 Portionen

- 100 g Hafervollkornkekse
- 40 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Schmand
- 2 Eier (Kl. M)
- 1/2 Glas Kirschen (350 g Abtropfgewicht)

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.
2. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz zu Krümeln verarbeiten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Kekskrümel zugeben und mischen.
3. Einen Teil der Kekskrösel als Boden in 8 ofenfeste Gläser (150 ml Inhalt) füllen und andrücken (z. B. mit dem glatten Boden eines kleinen Glases). 10–15 Minuten kalt stellen.
4. Restliche Kekskrösel für später aufheben und ebenfalls kalt stellen. Kirschen abtropfen lassen.
5. Zucker, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver und eine Prise Salz verrühren. Frischkäse und Schmand zugeben und glatt rühren. Eier unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine glatte Masse entsteht.
6. Gut abgetropfte Kirschen auf den Keksboden in die Gläser geben. Käsekuchenmasse mit einem Löffel oder Einfülltrichter einfüllen.
7. Gläser auf ein Backblech stellen und auf der mittleren Schiene im heißen Ofen für etwa 20 Minuten backen.
8. Cheesecakes etwas abkühlen lassen und mit restlichen Kekskröseln servieren.